

Voag, Alexandra

## Projekt "Pädagogisches Kochen" am Städtischen Luisengymnasium München

Appel, Stefan [Hrsg.]; Rother, Ulrich [Hrsg.]: *Mehr Schule oder doch: Mehr als Schule?* Schwalbach, Taunus : Wochenschau-Verl. 2011, S. 61-69. - (Jahrbuch Ganztagsschule; 2011)



### Quellenangabe/ Reference:

Voag, Alexandra: Projekt "Pädagogisches Kochen" am Städtischen Luisengymnasium München -  
In: Appel, Stefan [Hrsg.]; Rother, Ulrich [Hrsg.]: *Mehr Schule oder doch: Mehr als Schule?* Schwalbach,  
Taunus : Wochenschau-Verl. 2011, S. 61-69 - URN: urn:nbn:de:0111-opus-88865 - DOI:  
10.25656/01:8886

<https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:0111-opus-88865>

<https://doi.org/10.25656/01:8886>

in Kooperation mit / in cooperation with:



<http://www.wochenschau-verlag.de>

### Nutzungsbedingungen

Gewährt wird ein nicht exklusives, nicht übertragbares, persönliches und beschränktes Recht auf Nutzung dieses Dokuments. Dieses Dokument ist ausschließlich für den persönlichen, nicht-kommerziellen Gebrauch bestimmt. Die Nutzung stellt keine Übertragung des Eigentumsrechts an diesem Dokument dar und gilt vorbehaltlich der folgenden Einschränkungen: Auf sämtlichen Kopien dieses Dokuments müssen alle Urheberrechtshinweise und sonstigen Hinweise auf gesetzlichen Schutz beibehalten werden. Sie dürfen dieses Dokument nicht in irgendeiner Weise abändern, noch dürfen Sie dieses Dokument für öffentliche oder kommerzielle Zwecke vervielfältigen, öffentlich ausstellen, aufführen, vertreiben oder anderweitig nutzen. Mit der Verwendung dieses Dokuments erkennen Sie die Nutzungsbedingungen an.

### Terms of use

We grant a non-exclusive, non-transferable, individual and limited right to using this document.  
This document is solely intended for your personal, non-commercial use. Use of this document does not include any transfer of property rights and it is conditional to the following limitations: All of the copies of this documents must retain all copyright information and other information regarding legal protection. You are not allowed to alter this document in any way, to copy it for public or commercial purposes, to exhibit the document in public, to perform, distribute or otherwise use the document in public.

By using this particular document, you accept the above-stated conditions of use.

### Kontakt / Contact:

peDOCS  
DIPF | Leibniz-Institut für Bildungsforschung und Bildungsinformation  
Informationszentrum (IZ) Bildung  
E-Mail: [pedocs@dipf.de](mailto:pedocs@dipf.de)  
Internet: [www.pedocs.de](http://www.pedocs.de)

Stefan Appel, Ulrich Rother (Hrsg.)

# Jahrbuch Ganztagsschule 2011

## Mehr Schule oder doch: Mehr als Schule?

Mit Beiträgen von

Ulrike Arens-Azevedo, Ralf Augsburg,  
Ute Bender, Anne Breuer, Olaf-Axel  
Burow, Thomas Coelen, Petra Gruner,  
Waltraud Gspurning, Karen Hagemann,  
Manfred Hahl, Arno Heimgartner, Timo  
Hoyer, Heike Kahl, Catharina Keßler,  
Sabrina Klais, Markus Köpf, Winfried  
Kösters, Jürgen Kurtz, Sylvia Leitner,  
Monika Mattes, Isabel Neto Carvalho,  
Michaela Nietert, Ulrike Popp, Rolf  
Richter, Anna Schütz, Stephan Sting,  
Alexandra Voag, Anna Lena Wagener,  
Gabriele Weigand, Maren Wichmann,  
Peer Zickgraf



**WOCHENSCHAU VERLAG**

---

### **Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek**

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

**[www.wochenschau-verlag.de](http://www.wochenschau-verlag.de)**

© by WOCHENSCHAU Verlag,  
Schwalbach/Ts. 2011

*Das Jahrbuch Ganztagschule wurde 2003 gegründet von Stefan Appel, Harald Ludwig, Ulrich Rother und Georg Rutz im Wochenschau Verlag.*

Die Rubrik „Rezensionen“ wird betreut von Anna Schütz und Anne Breuer. Rezensionenangebote bitte an folgende Anschrift: Technische Universität Berlin, Institut für Erziehungswissenschaft, Franklinstr. 28/29, Sekr. FR 4-3, 10587 Berlin.

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieses Buches darf in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie oder einem anderen Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet werden.

Titelabbildung mit freundlicher Genehmigung der  
Firma Wehrfritz.

Titelbilder: links: Dragan Trifunovic – Fotolia.com; Mitte: Noam – Fotolia.com; rechts: Jean-Michel POUGET – Fotolia.com

Gedruckt auf chlorfreiem Papier  
Gesamtherstellung: Wochenschau Verlag  
ISBN 978-3-89974617-4

# Inhalt

Vorwort der Herausgeber .....	7
-------------------------------	---

## **Leitthema: Mehr Schule oder doch: Mehr als Schule?**

Heike Kahl, Maren Wichmann

Unterstützung und stärkeorientierte Schulentwicklung durch das Programm „Ideen für mehr! Ganztägig lernen.“ .....	14
--	----

Petra Gruner

Bildungspolitik, Bildungsforschung und Bildungspraxis. Ein Plädoyer, Ganztagsschulen nicht nur von oben zu betrachten und ihnen <i>mehr Zeit</i> zu lassen.....	22
---	----

Ulrike Popp

Wie sich Lehrkräfte an ganztägigen Schulen wahrnehmen und was sich Schüler(innen) von ihnen wünschen .....	34
---	----

Olaf-Axel Burow, Timo Hoyer

Schule muss nicht bitter schmecken. Glück als unterschätzte Dimension der Ganztagsschule .....	48
---	----

## **Praxis**

Alexandra Voag

Projekt „Pädagogisches Kochen“ am Städtischen Luisengymnasium München .....	61
--	----

Jürgen Kurtz

Mehrsprachigkeit als Rahmenbedingung und übergeordnete Bildungsaufgabe: Englisch lehren und lernen an Ganztagsschulen .....	70
--	----

## **Pädagogische Grundlagen**

Ute Bender

Mittagsmahlzeit an Ganztagschulen –  
schulische Esskultur entwickeln ..... 87

Winfried Kösters

Jeder Mensch hat Talent – dessen Förderung und Betreuung ist  
unsere Aufgabe, der demographische Wandel seine Chance ..... 94

Gabriele Weigand

Ganztagsschule – Motor der Schulentwicklung ..... 102

## **Wissenschaft und Forschung**

Thomas Coelen, Anna Lena Wagener

Partizipation an ganztägigen Grundschulen.  
Ausgewählte Ergebnisse einer empirischen Erhebung ..... 115

Ulrike Arens-Azevedo

Verpflegung an deutschen Ganztagschulen –  
Organisation und Strukturen ..... 127

## **Berichte aus den Bundesländern**

Markus Köpf

Die Ganztagschulentwicklung in Bayern ..... 143

Manfred Hahl

Die Ganztagschulentwicklung in Baden-Württemberg ..... 152

## **Ausland**

Waltraud Gspurning, Arno Heimgartner, Sylvia Leitner, Stephan Sting

Soziale Qualität schulbezogener Nachmittagsbetreuung in Österreich ..... 161

## **Nachrichten**

Nachruf auf Prof. Dr. Fritz-Ulrich Kolbe (\*17.3.1955 – †10.2.2010) ..... 175

Ralf Augsburg, Peer Zickgraf

Zwischen Pragmatismus und Zukunftsschule:  
vom IZBB zum Konjunkturprogramm ..... 177

Rolf Richter

Ganztagsschule – Motor der Schulreform.

Bundeskongress des Ganztagschulverbandes vom

11. bis 13. November 2009 in Karlsruhe ..... 187

Karen Hagemann, Monika Mattes Zwischen Realisierung und Verhinderung: Ganztagsschulen in der Bundesrepublik Deutschland in den 1960er bis 1980er Jahren – Historische Fallstudien .....	203
--	-----

## **Pressemitteilung**

Bekanntnisse zu Open Acces: FIS-Bildung – Literaturdatenbank kostenfrei im Netz .....	209
--	-----

## **Rezensionen**

Anna Schütz	
Ilse Kamski u.a. (Hrsg.): Qualität von Ganztagschule. Waxmann 2009 .....	212
Isabel Neto Carvalho, Sabrina Klais	
Angelika Henschel u.a. (Hrsg.): Jugendhilfe und Schule. Handbuch für eine gelingende Kooperation. VS 2009 .....	216
Catharina Keßler/Michaela Nietert	
Jeanette Böhme (Hrsg.); Schularchitektur im interdisziplinären Diskurs. Territorialisierungskrise und Gestaltungsperspektiven des schulischen Bildungsraums. VS 2009 .....	222
Anne Breuer	
Doris Bosse u.a. (Hrsg.): Ganztagschule. Perspektiven aus Wissenschaft und Praxis. University of Bamberg Press 2008 .....	230

## **Anhang**

GGT-Adressen (Landesverbände, Bundesverband) .....	234
GGT-Beitrittsformular .....	238
Autorinnen und Autoren .....	239
Gesamtinhaltsverzeichnis aller bisher erschienen Jahrbücher .....	244

*Alexandra Voag*

## Projekt „Pädagogisches Kochen“ am Städtischen Luisengymnasium München

### 1. Ausgangssituation

Das Städtische Luisengymnasium ist ein dreizügiges, sprachliches Gymnasium (Latein 1) im Münchner Stadtzentrum, direkt am Hauptbahnhof. Derzeit wird es von ca. 750 Schülerinnen/Schülern besucht, zwei Drittel davon sind Mädchen.

Vor vier Jahren wurde mit dem Aufbau des gebundenen Ganztagsgymnasiums begonnen, mittlerweile ist dieses in die 8. Jahrgangsstufe hochgewachsen.

Ab der 9. Jahrgangsstufe haben die Jugendlichen aufgrund der umfangreichen Studententafel im G8 mindestens an zwei Nachmittagen Unterricht, so dass für sie von Montag bis Freitag auch eine fest in die Stundenpläne integrierte Mittagspause (45 Minuten) vorgesehen ist.

Als eines der ersten Münchner Gymnasien besitzt die Schule seit langem eine schuleigene Mensa. Allerdings wurde diese zu G9-Zeiten eher stiefmütterlich und mit zweifelhaften Verpflegungsangeboten geführt.

Zwei ernsthafte Versuche engagierter Pächterinnen, die Schüler/innen mit gesundem Essen oder einem vielfältigen Speisenangebot zum Essen zu bewegen, scheiterten. Nicht nur an den von Schülerinnen/Schülern als zu hoch empfundenen Preisen, sondern auch, weil die dunklen Mensaräume im Untergeschoss als ungemütlich empfunden wurden.

Im Rahmen der Einführung des Ganztagsgymnasiums wurde der Schule schließlich ein Umbau der alten Mensaräume genehmigt. Die Fenster wurden deutlich vergrößert, außerdem konnten von der Nachbarschule Räume dazugewonnen werden. Ein modernes Licht- und Farbkonzept tat sein Übriges, um eine helle, freundliche Atmosphäre in der neuen Mensa zu schaffen.

Während der fast einjährigen Umbauphase mussten die Ganztags Schüler (damals immerhin schon zwei Jahrgänge) durch einen externen Catering-Service mit Essen versorgt werden. Dazu wurden in der Aula provisorisch Tische und Stühle aufgestellt.

Spätestens seit Einführung des Ganztagsgymnasiums war das Thema „Mittagessen“ ein Dauerbrenner unter Schülerinnen und Schülern, v.a. aber unter den Eltern und Lehrkräften. Dabei ging es nicht nur um dessen Qualität, sondern auch um die Frage, wie den Kindern und Jugendlichen eine angemessene Esskultur vermittelt werden könne.

Besonders die Beobachtungen, dass Schüler/innen zu hastig bzw. zu wenig oder

gar nicht essen, obwohl sie den ganzen Tag an der Schule sind, gaben Anlass zur Besorgnis. Gründe dafür gab/gibt es viele (kein Geld bzw. Essensgeld für Süßigkeiten am Bahnhof ausgegeben, Wunsch nach möglichst viel Bewegung und Spielen in der Mittagspause, unattraktives Essensangebot etc.).

Während die Um-/Ausbauarbeiten von Mensa und neuer Küche in die Endphase gingen, fand sich als möglicher Pächter ein Bewerber, der mit einem völlig neuen Ansatz aus dem üblichen Angebot herausstach: Herr Ruch, ehemaliger Berufsschullehrer, hatte bereits am Pädagogischen Institut München sowie an einer Berufsschule im Münchner Norden ein alternatives Versorgungskonzept erarbeitet und unter Mitwirkung von Schülerinnen und Schülern umgesetzt: Unter Anleitung von pädagogisch geschultem Küchenpersonal bereiten die Schüler/innen das Essen zu, übernehmen Tisch- und Aufräumdienste und sorgen hinterher für Abwasch und Küchenreinigung (vgl. hierzu Punkt 2.).

Die Überzeugungsarbeit für dieses Projekt am Städtischen Luisengymnasium unter SMV, Elternbeirat und Lehrerkollegium fiel aufgrund der negativen Vorerfahrungen mit bisherigen Mensa-Pächtern und Catering-Service nicht besonders schwer.

Komplizierter gestaltete sich allerdings die Umplanung der zunächst vorgesehenen Küche, die u.a. nicht auf eine größere Anzahl von (auch kleineren) Köchinnen/Köchen ausgelegt war. Im Rahmen einer Machbarkeitsstudie wurden die organisatorischen Rahmenbedingungen analysiert. Ergebnis war, dass etliche Anpassungsmaßnahmen notwendig waren (z.B. größerer Essens-Ausgabebereich, mobile Arbeitsflächen und Geräte, mindestens 12 Meter Arbeitsfläche, sechsflammiger (statt vierflammiger) Herd, größere Umkleidekabine sowie Bewegungsfläche für bis zu 18 Personen etc.), die z.T. gerade noch rechtzeitig vor dem angestrebten Termin für die Fertigstellung und Eröffnung der Mensa berücksichtigt werden konnten.

## 2. Was bedeutet „Pädagogisches Kochen“?

Ziel ist die komplette *Versorgung der Schule mit Speisen und Getränken durch Schüler/innen* im Rahmen von Unterrichtszeit (Pausenverkauf, Mittagessen sowie Sonderveranstaltungen). Dies geschieht einerseits in einer Cafeteria (Verkauf von Snacks, belegten Semmeln, Getränken), andererseits in der Mensa, die auf ca. 200 Personen ausgelegt ist. Dabei arbeitet die Schule mit einem pädagogisch erfahrenen, gemeinnützigen Mensabetreiber zusammen, welcher die ökonomische und organisatorische Verantwortung für diesen Betrieb innerhalb der Schule trägt.

Inhaltlich geht es nur in einem geringen Umfang (ca. 20 %) um die Zubereitung von Speisen. Im Sinne einer *ganzheitlichen und nachhaltigen Pädagogik* umfasst die Mitarbeit der Schüler/innen je nach Eignung auch die Arbeitsbereiche Verkauf/Kasse, Spülen/Aufräumen, Reinigen der Berufswäsche (Waschen, Mangeln, Bügeln, Zusammenlegen) bis hin zur Beteiligung an kaufmännischen Arbeiten (Warenbestellung/-annahme und Lagerung, Kalkulation).



Neben dieser Basis für die Vermittlung ernährungspädagogischer und allgemeiner arbeitspädagogischer Inhalte leistet das Pädagogische Kochen auch einen nicht zu unterschätzenden Beitrag zur *Beruforientierung* und der *Entwicklung einer ganzheitlichen Schülerpersönlichkeit*, indem Schlüsselqualifikationen wie Teamfähigkeit, Durchhaltevermögen, Übernahme von Verantwortung, Selbständigkeit, problemlösendes Denken, Hygienebewusstsein etc. praktisch eingeübt werden.

### 3. Organisation, praktische Durchführung und Einbindung in das Schulleben

Die *personale Grundausrüstung* eines pädagogischen Mensabetreibers besteht aus mindestens einer Küchenleitung mit Ausbildereignung, einer Stellvertretung mindestens auf Gesellenniveau und einer dritten kaufmännischen Fachkraft (Hotelkaufmann/-frau).

Dabei ist die persönliche Qualifikation der betreuenden Fachkräfte von entscheidender Bedeutung für das Gelingen des Projektes. Sie müssen sowohl über fundierte Fachkenntnisse (inklusive Wissen über vollwertiges Kochen für Kinder und Jugendliche) verfügen als auch vertraut sein mit der Nutzung von EDV im Gastronomiebetrieb. Elementar ist außerdem deren pädagogische Eignung, vergleichbar einerseits mit Fachlehrkräften an einer Berufsschule, andererseits mit Schulsozialpädagoginnen/-pädagogen (v.a. bei einzelnen Problemschülerinnen/-schüler).

Diese Kombination ist selten und deshalb schwer zu finden. Kostengünstige Aushilfskräfte, die oft aus betriebswirtschaftlichen Gründen in Schulmensen zu finden sind, bieten hier keine sinnvolle Alternative. Aufgrund der speziellen Anforderungen, die oft auch eine berufsbegleitende Weiterqualifizierung erfordern, ergeben sich hohe Personalkosten.

Pädagogisches *Kochen* findet *während der Unterrichtszeit* statt.

Nach den bisherigen Erfahrungen kann eine halbe Klasse (ca. 15 Schüler/innen) gleichzeitig an mindestens fünf Arbeitstagen hintereinander in allen Arbeitsbereichen sinnvoll beschäftigt werden.

Die Gruppeneinteilung, Ausgabe der betriebseigenen Arbeitskleidung (T-Shirt, Schürze, evtl. Kopfbedeckung) und die Belehrung der Schüler/innen durch den Küchenchef über von zu Hause mitzubringende Arbeitskleidung (Schuhe, Hose) sowie über Sicherheits- und Hygienevorschriften, Arbeitsorganisation (inkl. Sanktionen) und Speiseplan erfolgt am Freitagnachmittag vor der folgenden Arbeitswoche und am Montagmorgen vor Arbeitsbeginn. Zudem erhalten die Schüler/innen (und Eltern) ein Informationsblatt.

Die *tägliche Arbeitszeit der Schüler/innen* beträgt in der Regel sieben Zeitstunden (plus eine Stunde Frühstücks- und Mittagspause), wobei in Ausnahmefällen einzelne Schüler/innen früher gehen oder später kommen können und dafür länger arbeiten als die Gesamtgruppe.

Am Montagmorgen, dem ersten Arbeitstag, beginnen alle Schüler/innen gleichzeitig mit der Folgebelehrung um 7.50 Uhr. Bei Ganztagsklassen hat die Schule die Betreuung bis zum offiziellen Unterrichtsende um 16.15 Uhr sicherzustellen.

Die andere Klassenhälfte wird von den im Stundenplan vorgesehenen Fachlehrkräften im Fachunterricht betreut.

Nach einer Woche wechseln die beiden Klassenhälften, wodurch sich ein *zweiwöchiger Block für das Pädagogische Kochen* pro Klasse im Schuljahr ergibt. Ein dreizügiges Gymnasium muss alle Klassen der Jahrgangsstufen 5-10 einsetzen, um die 38 Schulwochen abzudecken. (Der Einsatz von Klassen in der Oberstufe dürfte vor allem organisatorisch sehr schwierig sein.)

Da der Einsatz der Klassen den Bedarf für die Mensaarbeit nicht genau deckt, müssen einzelne Wochen/Tage zudem gesondert durch freiwillige Helfer/innen, evtl. auch aus der Oberstufe (oder aus anderen Berufsschulen) organisiert werden. Um den Mensabetrieb aufrechtzuerhalten, braucht es mindestens vier bis sechs Schülerinnen und Schüler zur Unterstützung des Fachpersonals.

Insgesamt bietet sich durch das Pädagogische Kochen allen herkömmlichen Unterrichtsfächern die freiwillige Möglichkeit, (*fächerübergreifende*) *Projekthalte im Fachunterricht* mit jeweils einer Klassenhälfte aufzugreifen, z.B. Esskultur in verschiedenen Ländern/Epochen, mathematische Grundlagen von Finanzierung/Kalkulation/Bilanzwesen, ethische Aspekte bei der Nahrungsherstellung und dem Vertrieb, (religiöse) Wertevermittlung im Umgang mit dem Thema Essen/gerechte Verteilung der Nahrung, biologische Grundlagen der Essenaufnahme im Körper, Gesundheitserziehung, ökologisches Verantwortungsbewusstsein (Fair Trade, saisonale/regionale Produkte, Abfallvermeidung) etc.

Falls die Stoffdichte keinen projektbezogenen Unterricht zulässt, bedeutet die halbe Klassengröße die Chance auf besonders intensive Förderung der Schüler/innen und mehr Zeit für individuelle Betreuung sowie schüleraktivierende Methoden.

Der Ausfall von „normaler“ Unterrichtszeit beschränkt sich dann auf eine Woche. Ein weiterer Nachteil ist, dass während dieser zwei Wochen kein Leistungsnachweis im Klassenverband geschrieben werden kann.

Um die *positiven, belebenden Effekte des Mensabetriebs für den regulären Unterricht* optimal auszunutzen, empfiehlt es sich vor allem in der Anfangsphase, die Zusammenarbeit des Mensabetreibers mit den Lehrkräften zu institutionalisieren.

Das kann in der Startphase über Workshops für alle Interessenten/Interessentinnen laufen, in dem sinnvolle (fächerübergreifende) Unterrichtskonzepte erarbeitet werden. In diesem Zusammenhang wurde der verpflichtend durchzuführende Gesundheitstag sinnvoll genutzt.

Herr Ruch als Initiator des Projektes und ausgebildeter Berufsschullehrer ist nach Absprache mit dem Schulreferat mit einer halben Stelle im Rahmen der Ganztagsbetreuung als „Projektleiter Pädagogisches Kochen“ – vorerst für ein Schuljahr – an das Städtische Luisengymnasium abgeordnet worden. Damit nimmt er als

Teil des Lehrerkollegiums an den Lehrerkonferenzen teil, kann auf kurzem Weg mit allen Lehrkräften kommunizieren und ist auch inhaltlich in den Schulalltag eingebunden. Vor allem aber betreut er die Schüler/innen während der Arbeitszeit in der Mensa und entwickelt auf maximale pädagogische Wirkung ausgerichtete betriebliche Abläufe mit dem Mensabetreiber, bis hin zur Gestaltung des Angebots an Speisen und Getränken.

Wichtig war/ist dem Projektleiter die regelmäßige *Durchführung von Schüler/innen-Befragungen* (mündliche Umfragen bzw. Feedback-Fragebögen) zur Zufriedenheit mit dem Angebot sowie hinsichtlich Verbesserungsvorschlägen.

Außerdem werden am letzten Tag einer Arbeitswoche Abschlussbesprechungen zwischen den Fachkräften der Mensa und den Schülerinnen/Schülern über deren Arbeitsleistung sowie deren Zufriedenheit (Was hat Spaß gemacht? Wo gab es Probleme? Was wäre zu verbessern?) geführt.

Im Jahreszeugnis dokumentiert eine Bemerkung die Beteiligung am Pädagogischen Kochen. Auf Wunsch können die Schüler/innen auch eine detaillierte Leistungsbeurteilung erhalten. Darin werden die einzelnen Arbeitsbereiche kurz beschrieben und das Engagement bzw. die Stärken des/der einzelnen Schülers/Schülerin hervorgehoben werden.

#### 4. Gastronomisches Konzept

Die Erfahrungswerte zeigen, dass das Pädagogische Kochen für den Mensabetreiber kostendeckend erst im Bereich von *250-300 Mittagessen* pro Tag inklusive den Einnahmen aus einem florierenden Pausenverkauf möglich ist. Diese Menge Mittagessen findet sich nur in großen Ganztagschulen oder Schulzentren.

Die Beschäftigung vieler Schüler/innen bei der Essensausgabe zu den Stoßzeiten kann optimal in einem so genannten *Freeflow* erfolgen. Die Kunden gehen durch einen Eingang in den Ausgabe- und Selbstbedienungsbereich mit mehreren Stationen. Am Ende stehen möglichst Touchscreen-Kassen. (Diese erfordern aufgrund der übersichtlichen Benutzeroberfläche nur eine kurze Einlernzeit von ihren jungen Benutzern/Benutzerinnen.)

Die Schaffung mehrerer Ausgabestellen sowie die Trennung von Bezahlung und Speisenausgabe verringert die Wartezeit und schafft größtmögliche Individualität bei der Speisenauswahl.

Zur weiteren Verkürzung der Abläufe ist ein *bargeldloses Kassensystem* empfehlenswert. Ursprünglich sollte auf dem Geldkarten-Chip der EC-Karte ein Guthaben für einen/eine Schüler/in angelegt werden, das mit Hilfe eines Magnetstreifens an der Kasse identifiziert und belastet wurde. Dieses Vorgehen hat sich allerdings für die jüngeren Jahrgänge nicht bewährt.

Seit dem Schuljahr 2009/10 wird für die Jahrgangsstufe 5 das so genannte „Gemeinsame Essen“ im Klassenverband angeboten. Die Bezahlung erfolgt mitt-

lerweile per Dauerauftrag. Dieses „Gemeinsame Essen“ zeigt bisher vielfältige positive pädagogische Effekte und wird deshalb im folgenden Schuljahr auch in den 6. Klassen fortgesetzt.

Zudem unterstützt das bargeldlose Bezahlungssystem gleichzeitig das Interesse der Eltern, dass das Essensgeld auch tatsächlich seinen Zweck erfüllt.

Entsprechend den Stadtratsbeschlüssen zur *Förderung des kontrolliert-biologischen Landbaus* und der Bildung für eine nachhaltige Entwicklung werden bei der Gestaltung des Speisen- und Getränkeangebotes folgende Kriterien berücksichtigt: 100 % der Zutaten sind aus kontrolliert-biologischem Anbau, möglichst regionale Bezugsquellen, Berücksichtigung des Fair-trade-Gedankens, Abfallvermeidung und Umsetzung eines vorbildlichen Recycling-Konzeptes, vollwertige Ernährung mit hohem Frischkostanteil, wenig Zucker und viel Backwaren aus Vollkornmehl.

Nicht zuletzt sollten die Speise- und Getränkeangebote für die Schüler/innen attraktiv sein und schmecken.

Die Kunst des Mensabetreibers ist der Spagat zwischen rational begründeter, gesunder Ernährung und Schüler/innen-Interessen. Das Essen sollte über Internet im Zwei-Wochen-Rhythmus vorbestellt werden. Leider wird diese Möglichkeit derzeit nur von ca. 50 % der Schüler/innen genutzt und bietet deshalb nur eine beschränkt verlässliche Basis für die Mengenplanung der Küchenleitung.

Durch die intensive Mitwirkung der Schüler/innen sowie eine teilweise inhaltliche Einbindung der Thematik in den Fachunterricht ist die Identifikation aller Mitglieder der Schulgemeinschaft mit dem Thema Schulessen sehr hoch. Damit wird zum schulischen Erziehungsauftrag im Bereich der *Gesundheitserziehung* ein wertvoller Beitrag geleistet.

## 5. Pädagogisches Konzept der (Ganztags-)Schule während der Mittagspause

Die *90-minütige Mittagspause* für die Jahrgangsstufen 5 und 6 findet während der sechsten und siebten Unterrichtsstunde statt.

Zuvor entlassen die Lehrkräfte der fünften. Stunde die zwei Schüler/innen pro Klasse, die aktuell *Tischdienst* haben, zehn Minuten vor Stundenende bzw. erinnern ggf. die betreffenden Schüler/innen an ihre Pflicht. Der Tischdienst deckt in der Mensa die Tische für seine Klasse. Die Kinder sitzen im Klassenverband zusammen, dies wird durch je eine einheitliche Setfarbe deutlich gemacht.

Damit die Schüler/innen ihr Essen in Ruhe einnehmen können, ist beim „Gemeinsamen Essen“ eine *Anwesenheitsdauer der Kinder von 30 Minuten am Tisch* verpflichtend. Die Kinder sollen nur zum Holen von Wasser am Trinkbrunnen, Suppe, Salat oder Joghurt/Obst ihre Sitzplätze verlassen, um nicht unnötig Unruhe zu verbreiten.

Dabei ist jeder fünften Klasse eine Fachlehrkraft der Klasse als „*pädagogische Begleitung*“ zugeordnet, die sich auch um Sauberkeit, Tischsitten etc. kümmert. Außerdem koordinieren diese eine gerechte Verteilung des Essens, das in großen Schüsseln vom Projektleiter am Tisch serviert wird.

Für die sechsten Klassen stehen insgesamt zwei Lehrkräfte als Aufsichten zur Verfügung, die u.a. die Bereiche Essensausgabe und -bezahlung beaufsichtigen.

Sobald der Schule Sozialpädagogen zugewiesen werden, können diese die Betreuung während des Mittagessens übernehmen. Dies ist evtl. schon zum Schuljahr 2009/10 möglich.

Sämtliche Freizeit- und Wahlkursangebote sowie Lernwerkstätten während der Mittagspause beginnen erst nach dieser 30-minütigen Essenszeit.

Das *Speisenangebot* der Mensa umfasst eine Auswahl zwischen zwei Hauptgerichten (Menü) für 3,20 bis 4,90 Euro, davon ist eines vegetarisch und eines ohne Schweinefleisch. Zusätzlich können sie sich – im Rahmen des Menüs – Suppe und Salat von der Salatbar holen.

Bisher wurde bei der Essensverteilung bewusst auf einen Abgleich des gewählten Essens mit der Internet-Vorbestellung verzichtet, um eine Verzögerung der Ausgabe zu vermeiden. Schüler/innen, denen das (vorbestellte) Tagesgericht nicht schmeckt, können stattdessen ein anderes Gericht wählen, sofern dies die Ausnahme bleibt. Allerdings muss das Küchenpersonal darauf achten, dass der „Ersatz“ nicht aus den begehrten selbst gebackenen Waffeln oder Cookies besteht.

Bevor die Kinder die Mensa verlassen, müssen die Tische so weit abgedeckt sein, dass alles Geschirr am Ende der jeweiligen Tischreihe zusammengestellt ist. Die Essensreste werden in Schüsseln gesammelt, größere Tischverschmutzungen sind zu beseitigen. Das erleichtert die Arbeit des Küchendienstes erheblich.

Damit das *pädagogische Ziel* – ein ruhiges, einigermaßen kultiviertes, gemeinsames Mittagessen ohne Hektik und Stress für die Kinder – erreicht werden kann, müssen alle im Speisesaal Aufsicht führenden Lehrkräfte konsequent dieselbe Haltung einnehmen. Dazu sind immer wieder „Erinnerungsschreiben“, Dienstbesprechungen und Einzelgespräche von Seiten der Schulentwicklungsgruppe bzw. der Schulleitung im Kollegium notwendig.

Die 90-minütige Mittagspause für die Ganztags-Jahrgangsstufen 7 und 8 findet zeitversetzt zu den jüngeren Kindern während der siebten und achten Unterrichtsstunde statt, ebenso die 45-minütige *Mittagspause für alle älteren Jahrgangsstufen*. Damit wird eine sinnvolle Mensaauslastung gewährleistet. Allerdings ist der Aufenthalt der älteren Jugendlichen in der Mensa und damit der Verzehr von Schulessen nicht verpflichtend. Dies führt dazu, dass die Nachfrage nach Essen während dieser Zeit deutlich geringer ist als während des ersten Essensblocks mit dem „Gemeinsamen Essen“ der fünften Klassen.

## 6. Schwierigkeiten und Verbesserungsansätze

Nach bisherigen Erfahrungen ist die Motivation zur Mitarbeit in Küche und Mensa unter den jüngeren Schülerinnen/Schülern deutlich höher als in den höheren Jahrgangsstufen. *Disziplinarische Probleme* mit unmotivierten – älteren – Schülerinnen/Schülern gab es bisher nur in wenigen Einzelfällen. Hier musste das Küchenfachpersonal z.T. durch Einschreiten der Schulleitung und die Projektleitung durch Verordnung von Schulstrafen unterstützt werden. Insgesamt zeigen sich die Kinder und Jugendlichen jedoch recht motiviert, was aufgrund der recht anstrengenden Arbeitstage und – für die meisten – ungewohnten Tätigkeiten keine Selbstverständlichkeit ist.

Hauptschwierigkeit war und ist während des gesamten Projektes immer wieder die *Garantie der Finanzierungssicherheit*.

Problematisch war in der Anfangsphase die schlechte Zahlungsmoral etlicher Eltern. Diese nutzten zwar z.T. den Service der Vorbestellung übers Internet, die Bezahlung erfolgte jedoch oft erst nach einigen Nachfragen bzw. z.T. (noch) gar nicht. Den hungrigen Kindern wurde das Essen dann trotzdem nicht vorenthalten, so dass sich hier auch ein nicht unerheblicher finanzieller Verlust angehäuft hat. Um diesem Problem zukünftig vorzubeugen, wurde jetzt konsequent auf das Geldkarten-Bezahlungssystem umgestellt. Das führt auch zur Verkürzung der Wartezeiten und damit zu einer höheren Zufriedenheit für die Kundinnen/Kunden.

Die Personalkosten sind wesentlich höher als bei einem normalen Mensabetreiber, der fast ausschließlich mit 400-Euro-Hilfskräften arbeitet. Damit bis zu 15 Schüler/innen einer Klasse gleichzeitig mitarbeiten können, braucht es drei überdurchschnittlich gut ausgebildete Fachkräfte (Vollzeit), die auch über eine hohe pädagogische Kompetenz verfügen müssen. Das Bezahlungsniveau ist derzeit aufgrund der finanziellen Engpässe am unteren Ende angesetzt. Zudem müssen sich die Mitarbeiter/innen in den Ferien arbeitslos melden. Das steht in keinem Verhältnis zu der verantwortungsvollen und hervorragenden Arbeit, die sie derzeit leisten.

Damit die Mensa schwarze Zahlen schreibt, braucht es täglich *mindestens 250 Mittagessen* im Durchschnitt *an allen fünf Wochentagen* sowie einen florierenden Pausenverkauf. Derzeit decken die Einnahmen erst ca. 65 % des Bedarfs. Realistisch ist nur über eine deutliche Steigerung des Umsatzes der dauerhafte Fortbestand des Projektes „Pädagogisches Kochen“ gesichert.

Eine weitere Ursache für das Finanzierungsproblem liegt u.a. darin, dass ältere Schüler/innen in ihren Pausen vorzugsweise die Schule verlassen, um sich mit den vermeintlich attraktiveren kulinarischen Angeboten rund um den Hauptbahnhof einzudecken oder einfach ihrem Freiheitsdrang nachgehend aus der Schule flüchten. Verpackungsmüll inkl. Essensreste aus aller Welt, die dadurch in die Schule gebracht werden und – nicht nur in den Klassenzimmern – vor sich hingammeln, sind eine weitere negative Folge dieser To-go-Mentalität.

*Finanzielle Unterstützung* kam bisher für die Anschaffung von Kochgeräten, Möbeln und Geschirr (Schulreferat der Stadt München, Elternbeirat und Studienstengengenossenverband der Schule). Auch das Städtische Referat für Gesundheit und Umwelt und der örtliche Bezirksausschuss haben durch einzelne Projektförderungen zum bisherigen Überleben beigetragen.

Insgesamt bleibt zu hoffen, dass die jüngeren Jahrgänge durch Gewöhnung an das gemeinsame Essen im Klassenverband und die daraus resultierenden Vorzüge diese Gewohnheit auch in den höheren Jahrgangsstufen fortsetzen und auf diese Weise den Fortbestand des Projektes „Pädagogisches Kochen am Städtischen Luisengymnasium München“ sichern.